



MENÚ

39,- € / PERSONA

BEBIDAS, aparte de agua sin gas, NO INCLUIDAS.



ENTRANTE:

- *Ensaladilla de centollo con velo de rosa mosqueta.*
- *Sopa de tomate rosa de Barbastro e islas de ajoaceite de pimiento verde con gambas salvajes..*
- *Lingote de cuello de cabrito con orejones, quenelle de patata y crema de ajo confitado.*

SEGUNDOS A ELEGIR:

- *Cabrito lechal ecológico en salsa de ajos negros.*
- *Asado de costillas de cordero joven en salsa de tomillo.*
- *Rape Negro en salsa de almejas (Pescado salvaje).*

POSTRES A ELEGIR:

- *Orange Curd.*
- *Torrija caramelizada.*
- *Royal Calabassa al Gewürztraminer con almibares de Hierba buena y Regaliz.*

HOTEL BOUTIQUE BODEGAS DE ARNÉS

www.bodegasdearnes.com

Nuestra cocina es de alta calidad con ingredientes naturales, solo utilizamos aceite de oliva virgen extra, desde las patatas fritas a la sartén o para aderezar cualquier guiso u ensalada sal marina natural, productos frescos de temporada, y de mayor proximidad posible. Todo elaborado artesanalmente en nuestras instalaciones.

**IMPRESINDIBLE RESERVAR
ANTICIPADAMENTE**

RESERVAS: 974 540 300

EL PRECIO INCLUYE EL IVA DEL 10%.